

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号
备案号：

Q/NMYS

内蒙古蒙野食品有限责任公司企业标准

Q/NMYS 0003S—2024

延压面制品

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2024 - 07 - 01 发布

2024 - 08 - 01 实施

内蒙古蒙野食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本标准由内蒙古蒙野食品有限责任公司提出。
本标准由内蒙古蒙野食品有限责任公司起草。
本标准由内蒙古蒙野食品有限责任公司批准。
——本标准起草人：任庆华

延压面制品

1 范围

本标准规定了面制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，以水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料经调粉、醒面（熟化）、复合延压、切断、成型、干燥、包装等工序而制成的面制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1355	小麦粉
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T40636	挂面
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定	

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的标准规定。

3.2 辅料要求

3.2.1 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽且均匀一致	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态、闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
气味	无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见的异物	
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	

3.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量/%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度/%	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/%	≤ 5.0	GB/T40636 附录 B
熟断条率/%	≤ 5.0	GB/T40636 附录 C
烹调损失率/%	≤ 10.0	

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅	≤ 0.15mg/kg	GB 5009.12

其他污染物限量应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

3.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量按照JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 包装、标签、标志、运输、贮存

5.1 包装

产品采用符合食品安全卫生标准要求材料包装，应包装严密，不得泄漏。

5.2 标签、标志

5.2.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定；预包装食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

5.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。
